

Doppelleu Citra Double Wit

REZEPT

Fruchtig-frische Salatsauce mit Doppelleu Citra Double Wit



Rezept ergibt ca. 1 Liter

	Zutaten	Zubereitung
50 g	Eschalotten	Eschalotten in Streifen schneiden, Knoblauch in Scheibchen schneiden alles in einen Topf geben. Rotweinessig, Aceto, Bouillonpaste und Zucker begeben und unter rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe 5 Minuten weiter köcheln. Mischung abkühlen lassen und mit einem Stabmixer mixen.
15 g	Knoblauch	
170 ml	Rotweinessig	
30 ml	Aceto Balsamico di Modena	
35 g	Bouillonpaste	während dem mixen langsam dazu giessen.
13 g	Zucker	
33 cl	Doppelleu Citra Double Wit	Beide Öle mischen und in einem feinen Strahl während dem Mixen zur restlichen Flüssigkeit geben.
280 ml	Sonnenblumenöl	
50 ml	Leinöl	

Doppelleu Citra Double Wit – Die Hauptdarstellerin

Das Bier

Die fruchtig-frische Kreation überrascht mit feinem Zitrusduft und exotischen Aromen. Die speziellen Zutaten Orange und Koriander sind harmonisch in den sanften Körper eingebunden und verführen jeden anspruchsvollen Gaumen.

Kauf mich



Sascha Wagner – Der Autor

Die Idee

Ich wollte unbedingt das coole Aroma des Citra Hopfen in ein Gericht bringen. Da ich weiss, dass Hopfen beim Erwärmen bitter wird, musste ich ein Rezept finden, welches nicht erhitzt werden muss. So war eine Salatsauce naheliegend und die Aromen passen super zu einem frischen Salat mit verschiedenen Kräutern. Die Basis des Rezeptes stammt aus meiner Zeit als Koch.

Über mich

Ich bin leidenschaftlicher Koch, Bierenthusiast und Apple Fan. Lieblingsbier der Doppelleu Boxer: Doppelleu Citra Double Wit
Lieblingsbier international: Es gibt nicht das Eine. Ich mag alle mit viel Aromahopfen oder Sauerbiere



Mit viel Herzblut für Doppelleu Boxer tätig als:

Projektleiter Logistik & IT

Wir wünschen en Guete!

Weitere Informationen, Verkaufsstellen, Produktdetails und mehr über die Doppelleu Boxer AG und unsere Biere finden Sie unter www.doppelleuboxer.ch

©Doppelleu Boxer AG und Sascha Wagner 2020